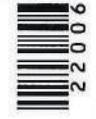


СОБАКА.RU

ТОП 50

САМЫЕ ЗНАМЕНИТЕЫЕ ЛЮДИ ПЕТЕРБУРГА

16+



Июнь 2022
4 607 017 410011





СЕРГЕЙ АНДРЕЕВ

шеф-повар

Новшество этого сезона — тематические бранчи. Королевой азиатского бранча станет утка по-пекински с блинчиками, соусом из сливы и овощами, которую повар сервирует с тележки, курсируя между столиками. На буфете на азиатской станции будут представлены расширенный выбор роллов, суши, сашими, пряные салаты — тайский салат с говядиной, листьями ромейн и печеным перцем, теплый салат из баклажанов, курица в кисло-сладком соусе. Далее в планах итальянский бранч, где главным блюдом станет большая запеченная тыква, наполненная тыквенным ризотто с осьминогом, — ее тоже будут сервировать с тележки. Станция с пастой представляет разнообразные соусы и добавки к пасте: креветки, копченый лосось, традиционные соусы с томатной пастой и базилико, песто. Станция с пиццей предлагает гостям открытую и закрытую пиццу кальзоне с начинками из ветчины с грибами, с салями, с пармской ветчиной, сырами. Рецепты итальянских десертов для этого бранча я привез из поездки по итальянским отелям нашей коллекции Belmond на Сицилии и в Венеции.

Бранчи в Гранд Отеле Европа дополнились тематическими вариациями

Определение «гра́ндозные» при описании бранчей в «Европе» обойти невозможно — буфет длиной 30 метров с горячими и холодными закусками, включая икру, устриц, фаршированную стерлядь (всего 80 позиций!), живая музыка, несколько дополнительных станций, в том числе десертный стол и станция с тематическими блюдами. Дольче вита должна быть такой — беззаботной, элегантной, красивой. Бранчи в «Европе» задают стандарт всему городу, ведь согласно правилам английских садовников: «Чтобы газон был идеально ровным, его просто нужно регулярно стричь в течение трехсот лет». Гранд Отель был первым в Петербурге, кто ввел у себя традицию еженедельных бранчей, случилось это в 1993 году. Сюда привыкли



приходить семьями, здесь празднуют важные даты и устраивают первые свидания (беспроигрышный вариант!). Для детей предусмотрены две игровые комнаты: для самых маленьких с аниматором, для тех, кто постарше, — с приставками и мультфильмами.

Под покровительственным взглядом витражного Аполлона работы 1905 года петербуржцы предаются настоящему гедонизму. В ресторане можно провести как минимум половину дня — время пребывания на бранче не ограничено, как и работа бара. Но «Европа» не спешит успокоиться на лаврах, а регулярно добавляет все новые детали к безупречности своих воскресных обедов. В этом сезоне в дополнение к классическим гранд-бранчам, где главными точками притяжения давно стали устрицы в сопровождении французского шампанского, появились тематические бранчи, где устриц сменят дополнительные станции, ориентированные на одну кухню. Ближайшие будут посвящены специалитетам Азии и Италии.

12 июня, 31 июля ГРАНД-БРАНЧ С УСТРИЦАМИ
26 июня АЗИАТСКИЙ БРАНЧ С ПРОСЕККО
17 июля ВОСКРЕСНЫЙ БРАНЧ

Гранд Отель Европа, Михайловская ул., 1/7
БРОНИРОВАНИЕ ПО ТЕЛЕФОНУ 329 6622
T.ME/GRANDHOTELEUROPE